Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

Fiers de notre indépendance et du savoir-faire qui nous a été transmis depuis plusieurs générations, nous préservons les traditions des grands Maîtres Moutardiers.

À l'image des Grandes Maisons Françaises d'Art et de Gastronomie, nous perpétuons l'excellence, la qualité et l'innovation.

Proud of our independence and of our expertise that has been passed down from generation to generation, we maintain the know-how of the great Mustard Makers.

Just like the Best French Houses of Art and Gastronomy, we are continuing the tradition of excellence, quality and innovation.

Marc Désarménien

Dirigeant & petit-fils d'Edmond Fallot - General manager & grandson of Edmond Fallot

Edmond Fallot
LA MOUTARDERIE

Tradition & Renommée

Tradition & Renowned

C'est à Beaune que la Moutarderie Fallot (dernière maison indépendante et familiale de Bourgogne) fabrique une moutarde d'exception en utilisant un savoir-faire artisanal et traditionnel transmis de génération en génération depuis 1840 : le broyage des graines à la meule de pierre qui préserve toutes les qualités gustatives de la pâte.

It is in the town of Beaune that "La Moutarderie Fallot" (the last remaining independent family mustard maker in Burgundy) manufactures exceptional mustard using traditional family know-how passed down from generation to generation since 1840 : crushing seeds with a millstone that keeps all the flavoursome qualities of the mustard mix.

1840

Edmond Fallot

La Moutarde de qualité depuis 1840

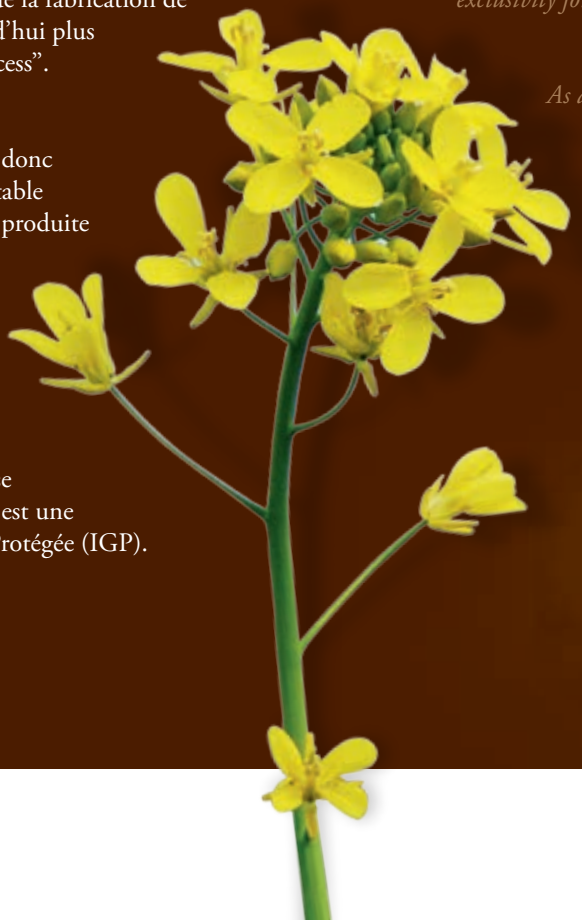
Moutarde de Bourgogne

Burgundy Mustard

La notoriété de la moutarde de Dijon a été acquise au cours des siècles grâce à la graine de moutarde et à l'utilisation d'un verjus (jus de raisin vert), tous deux récoltés dans notre région. La Bourgogne a malheureusement perdu l'exclusivité géographique de la fabrication de ce produit qui n'est aujourd'hui plus qu'une appellation de "process".

S'inspirant de nos recettes traditionnelles, nous avons donc décidé de relancer une véritable "Moutarde de Bourgogne" produite exclusivement sur le territoire bourguignon avec des graines cultivées en Bourgogne et du vin blanc aligoté de Bourgogne.

Depuis 2009, notre fameuse "Moutarde de Bourgogne" est une Indication Géographique Protégée (IGP).



The reputation of Dijon mustard was acquired over the centuries thanks to the quality of the mustard seed and the use of verjuice (green grape juice), both harvested in our region. Unfortunately, Burgundy has lost the geographical exclusivity for making the product, which is now only a process name.

As a result, taking inspiration from our traditional recipes, we have decided to re-launch a real "Burgundy mustard" exclusively made in Burgundy land with seeds grown in Burgundy and Burgundy white wine "aligoté".

Since 2009, our famous "Burgundy Mustard" has been a Protected Geographical Indication (the PGI).

Notre Moutarde de Bourgogne
est une indication géographique protégée
(I.G.P. - Signe de qualité reconnue en France et en Europe)
Moutarde fabriquée en Bourgogne avec des graines de moutarde produites en Bourgogne et du vin blanc Bourgogne aligoté.

Our Burgundy Mustard is
a Protected Geographical Indication
(the PGI - the guarantee of excellence recognized in France and in Europe) Mustard produced in Burgundy with mustard seeds grown in Burgundy and with white wine "Bourgogne aligoté".

La moutarde relève de procédés de fabrication complexes et dûment codifiés depuis des siècles de gastronomie. Son composant essentiel est la graine de sénevé, plante herbacée crucifère à fleurs jaunes

Mustard is the final result of complex manufacturing processes, duly codified over centuries of gastronomy. The main component is the"sénevé" mustard seeds, a cruciferous herbaceous plant with yellow flowers.

Savoir-faire

Know-how

NOTRE ENTREPRISE

— Our Company —

La Moutarderie Fallot est une maison indépendante Bourguignonne et familiale depuis 1840. Dotée d'un outil industriel performant, elle a su préserver le savoir-faire de l'artisan moutardier. Une attention toute particulière est apportée à la préservation et à la protection de l'environnement (tri et valorisation de nos déchets, traitements de nos effluents…). Marc Désarménien, le petit-fils d'Edmond Fallot, est actuellement aux commandes de l'entreprise et une vingtaine de salariés contribuent à la qualité de notre production.

"La Moutarderie Fallot" exists as an independent Burgundy family company since 1840. Endowed with a high-performance industrial tool, it has succeeded in keeping all the know-how of artisan mustard-makers. More particular attention is paid to preserving and protecting the environment (sorting and regenerating waste, processing our effluents, etc.). Nowadays, Marc Désarménien, Edmond Fallot's grandson, is at the head of the company and our twenty employees all contribute to the quality of our products.

NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

— Our Approach to Quality —

Soucieux de répondre au mieux aux exigences de ses clients, la Moutarderie Fallot s'est engagée dans une démarche de certification IFS (référentiel international pour la qualité et la sécurité des produits) pour son unité de production.
Notre service qualité assure la mise en place et le suivi de l'HACCP (système d'analyse et de maîtrise des dangers).

In an endeavour to meet its customer's requirements just as well as possible, "La Moutarderie Fallot" has decided to acquire certification to International Food Standard for its production unit.
Our quality department handles setting up and monitoring the HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Points).

NOS MARCHÉS

— *Our Markets* —

La Moutarderie Fallot est particulièrement active sur le marché des moutardes et condiments « haut de gamme ». Ses produits sont ainsi présents dans bon nombre de rayons d'épiceries fines mais aussi dans les cuisines de nos plus grands Chefs français. Outre le territoire national, les produits Fallot s'exportent dans le monde entier, et plus de la moitié de la production est ainsi expédiée à l'étranger.

"La Moutarderie Fallot" is particularly active on the top-of-the-range mustard and condiment market. Its products are to be found on the shelves in large numbers of delicatessens, but in the kitchens of our greatest French Chefs as well. Outside France, Fallot products are exported throughout the whole world and over half the production goes to export.

NOTRE AMBITION

— *Our Ambition* —

Particulièrement attachée à la région Bourguignonne et à son héritage culturel, La Moutarderie Fallot participe activement, en association avec d'autres professionnels de la moutarde, à la relance de la culture de la graine de moutarde en Bourgogne.

Very much attached to the Burgundy area and its cultural heritage, "La Moutarderie Fallot", together with other professionals in the mustard industry, is taking an active part in reviving mustard seed growing in Burgundy.

Nos Gammes

Our Ranges

GRANDS CLASSIQUES

Classics

COFFRETS

Gifts

MOUTARDES ARÔMATISÉES

Flavoured mustards

VINAIGRES

— Vinegars —

RESTAURATION

— Food service —

CONSERVES AU VINAIGRE

— Pickles —

Saveurs

Flavours

Tel un grand chef, nous aimons associer les saveurs et les goûts. L'équilibre et la subtilité de nos moutardes sont obtenus grâce à l'utilisation de matières premières authentiques, de grande qualité et des meilleures origines.

Just like top-class chefs, we also like associating different flavours and tastes. Balance and delicacy of our different types of mustard are obtained by using authentic and top-quality raw materials from the best possible sources.

Estragon
de France
Tarragon from France

Miel &
Vinaigre Balsamique
de Modene
Honey and
Balsamic Vinegar from Modena

Pinot noir
de Bourgogne
Pinot noir from Burgundy

Piment d'Espelette
Espelette pepper

Poivre vert
de Madagascar
Green Peppercorn
from Madagascar

Pain d'épices
de Dijon
Gingerbread from Dijon

Graines
de Moutarde
de Bourgogne & Canada
Mustard Seeds
from Burgundy - from Canada

Provençale
Provence

Cassis
de Dijon
Blackcurrant from Dijon

Vin blanc
White Wine

Basilic
Basil

Truffe
de Bourgogne
Black Truffle from
Burgundy - France

Noix
du Périgord
Walnuts from Périgord-France

Gastronomie

Gastronomy

«Bravo à la Moutarderie Fallot qui sait encore fabriquer une moutarde de grande qualité !»

«Bravo to "La Moutarderie Fallot" wich always knows how to produce a high-quality mustard»

PAUL BOCUSE

SALADES *SALADS*

VERJUS *VERJUICE*

ÉRIC PRAS

GEORGES BLANC

NICOLAS ISNARD PATRICK BERTRON

JEAN-FRANÇOIS PIÈGE

MICHEL TROISGROS

VIANDES ET POISSONS *MEAT AND FISH DISHES*

ET AUTRES INVENTIONS... *AND OTHER CREATIONS*

Espaces Muséographiques

Our Museums

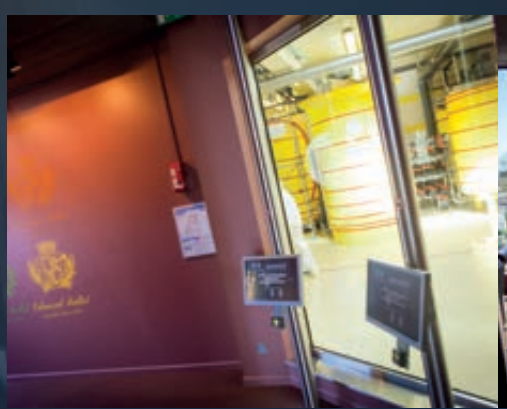
DÉCOUVERTES…

La Moutarderie Fallot a ouvert ses portes au public en 2003 et propose un parcours interactif qui entraîne le visiteur à travers les siècles. Il lui rappelle les traditions et l'histoire de la moutarde.

"La Moutarderie Fallot" opened its door to the public in 2003. It offers an interactive discovery circuit taking the visitor through the ages, reminding mustard tradition and history.

Espaces Muséographiques

Our Museums



SENSATIONS FORTES…

La Moutarderie Fallot est aujourd'hui fière de vous inviter à découvrir de nouvelles expériences et des sensations inédites grâce à ce parcours utilisant les procédés muséographiques les plus modernes, dignes du XXI[ème] siècle !

Today, "La Moutarderie Fallot" is proud to invite you to discover totally new experiences and sensations using avant-gardist museography techniques. Welcome in the 21[st] century !

Nos Boutiques Ateliers

Our “Boutiques-Ateliers”

DIJON - BEAUNE

En ouvrant nos Boutiques-Ateliers, nous avons souhaité vous faire davantage partager la passion de notre métier. Ainsi, vous découvrirez dans nos espaces riches en couleurs, en saveurs et en piquant, tout un univers ludique et éducatif :

- un « Bar à moutardes » pour déguster tout en écoutant les conseils culinaires avisés de nos conseillères,
- des distributeurs à moutardes pour remplir vos pots,
- une large sélection de spécialités condimentaires et bien évidemment nos moutardes aux saveurs inédites et exclusives.

Vivez en ces lieux empreints de force et de tradition une expérience unique avec un produit historique et gastronomique : La Moutarde !

By launching our "Boutiques-Ateliers", we aim at sharing our undying passion for our profession with you even more. In our highly-coloured, intensely-spiced spaces, bursting with delicious flavours, you are invited to explore a fun-filled, informative world:

- *a «Mustard bar» where you can delight in taste discoveries whilst benefiting from valuable culinary advice from our experts,*
- *access to mustard dispensers where you can fill your jars,*
- *an extensive selection of speciality condiments, and, of course, our mustards with their original and incomparable flavours.*

A one-of-a-kind, never-to-be-forgotten experience, in a setting filled with spirit and tradition, where the spotlight is on a historical, gastronomical product: Mustard!

MOUTARDERIE

Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

e-brochure

www.facebook.com/moutardesfallot

twitter.com/moutardesfallot

instagram.com/explore/locations/258891842/

Conception graphique et direction artistique : Propulse, agence créative - Crédits photos : Arnaud Dauphin Photographie / Image & Associés / D.R.

Fiches Produits

Products sheets

Edmond Fallot

La Moutarde de qualité depuis 1840

Edmond Fallot

NOS MOUTARDES AROMATISÉES
OUR FLAVOURED MUSTARDS

	Pot Portion *Portion Jar*	Bocal 10cl *10 cl Jar*	Bocal 21cl *21cl Jar*
MOUTARDE DE DIJON AU VIN BLANC *WHITE WINE DIJON MUSTARD*	-	● 105g	● 210g
MOUTARDE AU POIVRE VERT *GREEN PEPPERCORN DIJON MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 210g
MOUTARDE AUX NOIX *WALNUT DIJON MUSTARD*	-	● 105g	● 210g
MOUTARDE BRUNE DOUCE AUX AROMATES *MILD BROWN DIJON MUSTARD*	-	● 105g	● 210g
MOUTARDE VERTE A L'ESTRAGON *TARRAGON DIJON MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 210g
MOUTARDE AU CASSIS DE DIJON AU VIN BLANC *BLACKCURRANT & WHITE WINE DIJON MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 205g
MOUTARDE DE DIJON AU MIEL & VINAIGRE BALSAMIQUE *HONEY & BALSAMIC DIJON MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 210g
MOUTARDE AU BASILIC AU VIN BLANC *BASIL WHITE WINE DIJON MUSTARD*	-	● 100g	● 205g
MOUTARDE AU PAIN D'EPICES DE DIJON *GINGERBREAD & HONEY DIJON MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 205g
MOUTARDE DE BOURGOGNE *BURGUNDY MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 210g
MOUTARDE À LA PROVENÇALE *PROVENÇAL MUSTARD*	-	● 105g	● 210g
MOUTARDE AU PIMENT D'ESPELETTE *"ESPELETTE" PEPPER MUSTARD*	-	● 105g	-
MOUTARDE AUX TRUFFES DE BOURGOGNE *"BURGUNDY" TRUFFLE MUSTARD*	-	● 100g	-
MOUTARDE AU PINOT NOIR *PINOT NOIR MUSTARD*	-	● 105g	-
MOUTARDE AU CURRY DE MADRAS *"MADRAS" CURRY MUSTARD*	-	● 105g	-

Pot Portion
Portion jar

Bocal 10cl
10cl jar

Bocal 21cl
21cl jar

MOUTARDERIE

Edmond Fallot

31 rue du Faubourg Bretonnière • 21200 BEAUNE (France) • Tél : 33 (0)3 80 22 10 02 • Fax : 33 (0)3 80 22 00 84
R.C.S. Dijon 515 720 043 • Siret 515 720 043 00014 • Code Naf 1084Z • moutarde@fallot.com • **www.fallot.com**

Edmond Fallot
MOUTARDE EN GRAINS
Edmond Fallot
MOUTARDE DE DIJON
Edmond Fallot
MOUTARDE EN GRAINS
Edmond Fallot
MOUTARDE DE DIJON
5 Kg
11 lbs
Edmond Fallot
MOUTARDE DE DIJON
Edmond Fallot
MOUTARDE DE DIJON
Edmond Fallot
MOUTARDE DE DIJON
Edmond Fallot
MOUTARDE EN GRAINS

NOS MOUTARDES DE TRADITION
OUR TRADITIONAL MUSTARDS

	Pot Portion *Portion Jar*	**Bocal 10cl** *10 cl Jar*	**Bocal 21cl** *21cl Jar*	**Bocal 37cl** *37cl Jar*	**Bocal 85cl** *85cl Jar*	**Bocal Pratique 1/1** *Pratique 1/1 Jar*	**Seau Baby Plastique** *Plastic Baby Pail*	**Seau Plastique 5kg** *5kg Plastic Pail*
MOUTARDE DE DIJON *DIJON MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 210g	● 390g	● 850g	● 1100g	● 1100g	● 5000g
MOUTARDE EN GRAINS AU VIN BLANC *SEED STYLE WHITE WINE DIJON MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 205g	-	● 820g	● 1100g	● 1100g	● 5000g
MOUTARDE DE BOURGOGNE *BURGUNDY MUSTARD*	● 25g	● 105g	● 210g	-	-	-	● 1100g	-

Pot Portion *Portion jar*

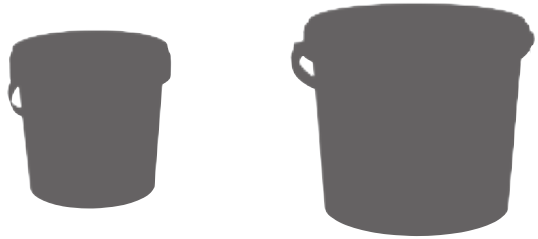
Bocal 10cl *10cl jar*

Bocal 21cl *21cl jar*

Bocal 37 cl *37cl jar*

Bocal 85 cl *85cl jar*

Bocal Pratique 1/1 *Pratique 1/1 jar*



Seau Baby Plastique *Plastic Baby Pail*

Seau Plastique 5kg *5kg Plastic Pail*

MOUTARDERIE

Edmond Fallot

31 rue du Faubourg Bretonnière • 21200 BEAUNE (France) • Tél : 33 (0)3 80 22 10 02 • Fax : 33 (0)3 80 22 00 84
R.C.S. Dijon 515 720 043 • Siret 515 720 043 00014 • Code Naf 1084Z • moutarde@fallot.com • **www.fallot.com**

MOUTARDE DE BEAUNE
Edmond Fallol
MOUTARDE EN GRAINS
MOUTARDE DE DIJON
MOUTARDE DE BOURGOGNE

NOS MOUTARDES AROMATISÉES
OUR FLAVOURED MUSTARDS

	Pot Orsio *Orsio Jar*	**Pot Grès 250g** *250g Stoneware Jar*	**Pot Grès 500g** *500g Stoneware Jar*
MOUTARDE DE DIJON *DIJON MUSTARD*	● 310g	● 250g	● 500g
MOUTARDE EN GRAINS AU VIN BLANC *SEED STYLE WHITE WINE DIJON MUSTARD*	● 305g	● 250g	● 500g
MOUTARDE AU POIVRE VERT *GREEN PEPPERCORN DIJON MUSTARD*	● 310g	-	-
MOUTARDE VERTE A L'ESTRAGON *TARRAGON DIJON MUSTARD*	● 310g	-	-
MOUTARDE AU CASSIS DE DIJON AU VIN BLANC *BLACKCURRANT & WHITE WINE DIJON MUSTARD*	● 305g	-	-
MOUTARDE DE BOURGOGNE *BURGUNDY MUSTARD*	-	● 250g	-

Pot Orsio
Orsio jar

Pot Grès 250g
250g Stoneware Jar

Pot Grès 500g
500g Stoneware Jar

Edmond Fallot

31 rue du Faubourg Bretonnière • 21200 BEAUNE (France) • Tél : 33 (0)3 80 22 10 02 • Fax : 33 (0)3 80 22 00 84
R.C.S. Dijon 515 720 043 • Siret 515 720 043 00014 • Code Naf 1084Z • moutarde@fallot.com • **www.fallot.com**

MOUTARDE DE DIJON
FAILLOT & Cie
BEAUNE
DIJON
Edmond Fallot
Edmond Fallot
Les Moutardes de Grande Tradition
Edmond Fallot
MOUTARDE de DIJON
EDMOND FALLOT
DEPUIS 1945
GRAINES de MOUTARDE
DE BOURGOGNE
A BEAUNE, BOURGOGNE
FRANCE
Edmond Fallot
A BEAUNE DEPUIS 1840
Edmond Fallot

Graines de Moutarde de Bourgogne
Mustard Seeds from Burgundy
Sac de toile de jute 250g
Jute Bag 250g

Moutarde de Dijon
Gobelet Bourguignon 195g
"Bourguignon" Glass 195g

Moutarde de Dijon
Seau Baby Fer 450g
Baby Metal Pail 450g

Coffrets Moutardes - Mustards Gift Crates

Trio "Gourmand" 10cl
310g
Trio « Gourmand »
310g

Lot 4 Pots Portions
4x25g
Tray of 4 Portion Jars

Présentoir Bois 5 Bocaux 10cl
520g
Gift Crate 5x10cl Jars

Lot 3 bocaux 10cl
Tray of 3x10cl Jars

MOUTARDERIE

Edmond Fallot

31 rue du Faubourg Bretonnière • 21200 BEAUNE (France) • Tél : 33 (0)3 80 22 10 02 • Fax : 33 (0)3 80 22 00 84
R.C.S. Dijon 515 720 043 • Siret 515 720 043 00014 • Code Naf 1084Z • moutarde@fallot.com • **www.fallot.com**

Edmond Fallol
CORNICHONS
– AU VINAIGRE –
CALIBRE
Edmond Fallol
VERJUS
DE BOURGOGNE
Edmond Fallol
CAPRES NON PAREILLES
CAPERS - KAPERS
Edmond Fallol
PETITS OIGNONS BLANCS
SMALL WHITE ONIONS
Edmond Fallol
CORNICHONS EXTRA-FINS
EXTRA FINE GHERKINS
Edmond Fallol
CORNICHONS EXTRA-FINS
EXTRA FINE GHERKINS
Edmond Fallol
CORNICHONS EXTRA-FINS
EXTRA FINE GHERKINS

NOS CONSERVES AU VINAIGRE
NOTRE VERJUS
OUR PICKLES / OUR VERJUICE

	Bocal 21 cl *21 cl Jar*	**Bocal 37 cl** *37 cl Jar*	**Bocal 72 cl** *72 cl Jar*	**Boîte 5/1** *5/1 Tin*	**Bouteille 25 cl** *25 cl Bottle*
CORNICHONS EXTRA-FINS "FAÇON BOURGUIGNONNE" *EXTRA FINE GHERKINS "BURGUNDY STYLE"*	● 110g	● 190g	● 380g	● 2120g	-
PETITS OIGNONS BLANCS *SMALL WHITE ONIONS*	● 120g	-	-	-	-
CAPRES NON PAREILLES *"NON PAREILLES" CAPERS*	● 125g	-	-	-	-
VERJUS DE BOURGOGNE *BURGUNDY VERJUICE*	-	-	-	-	● 250ml

Bocal 21 cl *21 cl Jar*

Bocal 37 cl *37 cl Jar*

Bocal 72 cl *72 cl Jar*

Boîte 5/1 *5/1 Tin*

Bouteille 25cl *25cl Bottle*

MOUTARDERIE

Edmond Fallot

31 rue du Faubourg Bretonnière • 21200 BEAUNE (France) • Tél : 33 (0)3 80 22 10 02 • Fax : 33 (0)3 80 22 00 84
R.C.S. Dijon 515 720 043 • Siret 515 720 043 00014 • Code Naf 1084Z • moutarde@fallot.com • **www.fallot.com**

Edmond Fallet
VINAIGRE DE VIN ROUGE AU JUS DE FRAMBOISE
Edmond Fallet
VINAIGRE DE VIN ROUGE AROMATISÉ AU CASSIS
Edmond Fallet
VINAIGRE DE VIN BLANC DE BOURGOGNE
Edmond Fallet
VINAIGRE DE VIN ROUGE AU JUS D'ÉCHALOTE
Edmond Fallet
VINAIGRE DE VIN ROUGE
Edmond Fallet
VINAIGRE DE XERÈS
Edmond Fallet
VINAIGRE DE VIN BLANC À L'ESTRAGON
Edmond Fallet
VINAIGRE DE CIDRE DE FRANCE

NOS VINAIGRES - OUR VINEGARS

	Bouteille Bourgogne 25cl *25cl Burgundy Bottle*	**Bouteille Bourgogne 50cl** *50cl Burgundy Bottle*
VINAIGRE DE VIN ROUGE VIEILLI 12 MOIS (7% ACIDITÉ) *OLD RED WINE VINEGAR (7% ACIDITY)*	-	●
VINAIGRE DE CIDRE DE FRANCE (5% ACIDITÉ) *APPLE CIDER VINEGAR (5% ACIDITY)*	-	●
VINAIGRE DE VIN ROUGE CEPAGE MERLOT (7% ACIDITÉ) *"MERLOT" RED WINE VINEGAR (7% ACIDITY)*	●	-
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODENE (6% ACIDITÉ) *BALSAMIC VINEGAR FROM MODENA (6% ACIDITY)*	●	-
VINAIGRE DE VIN DE BOURGOGNE (6% ACIDITÉ) *BURGUNDY WINE VINEGAR (6% ACIDITY)*	●	●
VINAIGRE DE VIN DE XERES "RÉSERVE" (7% ACIDITÉ) *WINE VINEGAR FROM XERES "RESERVA" (7% ACIDITY)*	-	●
VINAIGRE GOURMAND CÉPAGE CHARDONNAY (6% ACIDITÉ) *SWEET VINEGAR "CHARDONNAY CEPAGE" WITH GRAPES MUST (6% ACIDITY)*	●	-
VINAIGRES AROMATISES (7% ACIDITÉ) *FLAVOURED VINEGARS (7% ACIDITY)*		
AU JUS D'ECHALOTE *WITH SHALLOT JUICE*	-	●
AU JUS DE FRAMBOISE *WITH RASPBERRY JUICE*	●	●
AU CASSIS *WITH BLACKCURRANT*	●	●
A L'ESTRAGON *WITH TARRAGON*	-	●
AUX HERBES DE PROVENCE *WITH HERBS FROM PROVENCE*	●	-
A LA NOIX *WITH WALNUT*	●	-
VINAIGRE DE VIN ROUGE AROMATISE A LA FIGUE (6% ACIDITÉ) *FLAVOURED RED WINE VINEGAR WITH FIG (6% ACIDITY)*	●	-

Bouteille Bourgogne 25cl
25cl Burgundy Bottle

Bouteille Bourgogne 50cl
50cl Burgundy Bottle

MOUTARDERIE

Edmond Fallot

31 rue du Faubourg Bretonnière • 21200 BEAUNE (France) • Tél : 33 (0)3 80 22 10 02 • Fax : 33 (0)3 80 22 00 84
R.C.S. Dijon 515 720 043 • Siret 515 720 043 00014 • Code Naf 1084Z • moutarde@fallot.com • **www.fallot.com**

Edmond Fallot
La Moutarde de qualité depuis 1840
Vinaigre Rare au Miel de Bourgogne & au Thé Earl Grey
Vinaigre Rare à la Vanille & au Curcuma
Vinaigre Rare au Estchi & à la Rose
Bernard Loiseau
Moutarde aux Cèpes & au Thé Fumé
Moutarde à la Fleur de Noisette & Vanille Bourbon
Moutarde à l'Aneth & au Citron
Edmond Fallot
Bernard Loiseau
Moutarde au Champagne au Chablis
Moutarde au Chablis
Moutarde aux Cèpes & au Thé Fumé
Moutarde à l'Aneth & au Citron
Moutarde aux Feuilles de Coriandre & à l'Orange Confite
Moutarde à la Fleur de Noisette & Vanille Bourbon
Bernard Loiseau
Moutarde aux Cèpes & au Thé Fumé
Moutarde à l'Aneth & au Citron

MOUTARDE À L'ANETH ET AU CITRON "B.LOISEAU / E. FALLOT" - Bocal 10 cl
MUSTARD WITH DILL AND LEMON - 10 cl Jar

Le délicat mariage de l'aneth et du citron apportera une note de fraîcheur à un saumon cru, mariné ou même fumé. Cette moutarde sera également parfaite dans une vinaigrette légère à consommer avec un produit de saison : les huîtres !

The delicate marriage of dill and lemon will bring a note of freshness to a good raw, marinated or smoked salmon. This mustard will be also completed in a light vinaigrette to be consumed with a seasonal product : oysters !

MOUTARDE AUX FEUILLES DE CORIANDRE ET À L'ORANGE CONFITE "B.LOISEAU / E. FALLOT" - Bocal 10 cl
MUSTARD WITH LEAVES OF CORIANDER AND CRYSTALLIZED ORANGE - 10 cl Jar

Sa note est acidulée et subtile. La fraîcheur de la coriandre s'équilibre parfaitement avec l'amertume et la rondeur de l'orange confite. Cette moutarde est idéale pour un magret de canard, une côte de veau, ou pour parfumer une vinaigrette en accompagnement de langoustines, de homard ou même d'asperges.

Its note is acidulated and subtle. The freshness of the coriander balances perfectly with the bitterness and the curvature of the crystallized orange. This mustard is ideal for a duck breast, a veal chop, or to perfume a vinaigrette in accompaniment of scampis, lobster or even asparagus.

MOUTARDE À LA FLEUR DE NOISETTE ET VANILLE BOURBON "B.LOISEAU / E. FALLOT" - Bocal 10 cl
MUSTARD WITH NUT FLOWERS & BOURBON VANILLA - 10 cl Jar

Préparée à partir de noisettes récoltées principalement en Bourgogne, et de vanille Bourbon de Madagascar, cette moutarde accompagnera parfaitement une sauce chaude ou froide avec des noix de Saint-Jacques ou des langoustines. Nature, elle rehaussera la saveur de vos canapés pour l'apéritif.

Prepared with nuts mainly from Burgundy, and Bourbon vanilla from Madagascar, this mustard is the perfect accompaniment for a warm or cold sauce with scallop or Dublin Bay prawn. Can be spread on small canapés or amuse-bouche for a new tasty flavor.

MOUTARDE AUX CÈPES ET AU THÉ FUMÉ "B.LOISEAU / E. FALLOT" - Bocal 10 cl
CEPS AND SMOKED TEA MUSTARD - 10 cl Jar

Le fumé du thé associé à la saveur de sous-bois du cèpe intensifie le côté automnal de cette moutarde, qui sera parfaite avec une pièce de bœuf, un gibier (marcassin ou chevreuil par exemple), une volaille (pintade, …), ou du poisson fumé. On peut aussi l'incorporer dans une mayonnaise pour la rendre inédite.

The smoked of the tea associated with the flavour of undergrowth of the cep intensify the autumnal side of this mustard, which will be completed with a beef, a game, poultry, or some smoked fish. We can also incorporate it into a mayonnaise.

VINAIGRES RARES AUX SAVEURS INÉDITES ET AUX GOÛTS EXOTIQUES B. LOISEAU / E. FALLOT :
Vanille & au Curcuma / Litchi & à la Rose / Miel de Bourgogne & au Thé Earl Grey - Bouteille 100 ml
RARE VINEGARS WITH NEW FLAVORS AND EXOTIC TASTES BERNARD LOISEAU - EDMOND FALLOT :
Vanilla and Turmeric vinegar / Litchi and Rose vinegar / Honey from Burgundy and Tea Earl Grey vinegar - 100 ml Bottle

L'ajout délicat de quelques gouttes de l'un de ces vinaigres rares en accompagnement de poissons, crustacés, viandes, chutney de fruits ou salades apportera une saveur inédite de subtilité et de raffinement.

The delicate addition of some drops of one of these rare vinegars in fishes, shellfish, meats, chutneys, or salads will bring a new flavor of delicacy and elegance.

MOUTARDE AU CHABLIS / MOUTARDE À L'ANCIENNE AU CHABLIS - Pot portion 25 g
MUSTARD WITH CHABLIS WINE / SEED STYLE MUSTARD WITH CHABLIS WINE - Portion Jar 25 g
MOUTARDE À L'ANETH & AU CITRON / MOUTARDE AUX CÈPES & AU THÉ FUMÉ - Pot portion 25 g
MUSTARD WITH DILL & LEMON / MUSTARD WITH CEPS & SMOKED TEA - Portion Jar 25 g

MOUTARDERIE

Edmond Fallot

31 rue du Faubourg Bretonnière • 21200 BEAUNE (France) • Tél : 33 (0)3 80 22 10 02 • Fax : 33 (0)3 80 22 00 84
R.C.S. Dijon 515 720 043 • Siret 515 720 043 00014 • Code Naf 1084Z • moutarde@fallot.com • **www.fallot.com**

Edmond Fallot

LA MOUTARDERIE

A Beaune - en Bourgogne - France - depuis 1840

ETS FALLOT • s.a.r.l. au capital de 210 000 € • 31 rue du Faubourg Bretonnière • 21200 BEAUNE - FRANCE • **Tél : 33 (0)3 80 22 10 02** • Fax : 33 (0)3 80 22 00 84
moutarde@fallot.com • Usine : Rue Henri-Dunant (Square de Cluny) BEAUNE • R.C.S. DIJON B 515 720 043 • Siret 515 720 043 00014 • Code NAF 1084Z
www.fallot.com

Reconnue par **LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE** - Labellisée **ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT**